

VORSPEISEN / ENTRÉES / STARTERS CHF

Tages Suppe **13.00**
Soupe du jour
Soup of the day

Frühlingsalat mit grünen Spargeln und Grana Padano Hobeln **15.00**
Salade de mesclun printanière, pointes d'asperges vertes et copeaux de Grana Padano
Spring salad with green asparagus and Grana Padano shavings

Suppl. Parmaschinken oder Krevetten 10.00 <i>Suppl. jambon de Parme ou crevettes/Suppl. Parma ham or shrimps</i>

Spargel Panna Cotta auf Spargelsalat mit Blutorangen parfümiert **18.00**
Panna cotta aux asperges sur salade d'asperges, parfumée aux oranges sanguines
Asparagus panna cotta on asparagus salad, perfumed with blood oranges

Scampi Carpaccio an Mango - Sesam - Olivenöl Marinade und Wakame **25.00**
Carpaccio de langoustines, marinade à la mangue, sésame huile d'olive et wakame.
Scampi carpaccio with mango, sesame, and olive oil marinade and wakame.

Rindstartar garniert mit Toast und Butter
Tartare de bœuf garni et toasts beurrés
Beef tartare garnished with toast and butter

Vorspeise 100g / entrée 100g / starter 100g **29.00**

Hauptgang 180g / plat principal 180g / main course 180g **40.00**

Suppl. Pommes Frites / Suppl. frites / Suppl. French fries **7.00**

PASTA / RISOTTO

Frische Tagliatelle an Mascarpone sauce, Spargeln und Gartenkräuter **35.00**
Tagliatelles fraîches à la sauce mascarpone, asperges vertes et herbes du jardin
Fresh tagliatelle with mascarpone sauce, green asparagus and garden herbs

Suppl. Parmaschinken oder Krevetten 10.00 <i>Suppl. jambon de Parme ou crevettes/Suppl. Parma ham or shrimps</i>

Frische Ravioli Zitronen Ravioli, Salbeibutter Grana Padano Crumble und Rucola **36.00**
Raviolis frais au citron, beurre à la sauge, crumble de Grana Padano et roquette
Fresh lemon ravioli, sage butter, Grana Padano crumble and arugula

Grünen Spargeln Risotto, Bärlauch Pesto Ei à 64°C und Bresaola Chips **37.00**
Risotto aux asperges vertes, pesto à l'ail des ours, œuf à 64 °C et chips de bresaola
Green asparagus risotto, wild garlic pesto, egg at 64°C and bresaola chips

FISCH / POISSONS / FISH

CHF

Pulpo Frikassee* an Oliven-Kartoffelstampf **40.00**

Fricassée chaude de poulpe et écrasée de pommes de terre aux olives

Warm octopus Fricassee with olive mashed potatoes

Rotbarsch* Filet gebraten an Limetten Butter auf Peperonata und Schlosskartoffeln **42.00**

Filet de rascasse poêlé, beurre au citron vert servi sur un lit de peperonata, pommes Château

Pan-fried scorpionfish fillet with lime butter, served on a bed of peperonata and Château potatoes

Wolfsbarschfilet* a la plancha an Rüeblisauce, Sellerie Püree und Bärlauch Gnocchi **44.00**

Filet de bar à la plancha, sauce aux carottes, purée de céleri et gnocchis à l'ail des ours*

Sea bass fillet a la plancha with carrot sauce, celery puree and wild garlic gnocchi*

Jakobsmuscheln* mit Vanille-Beurre-blanc, Hummus Mousseline und Venere-Risotto **47.00**

Coquilles Saint-Jacques au beurre blanc à la vanille, mousseline de houmous et risotto Venere*

Scallops with vanilla beurre blanc, hummus mousseline and Venere risotto*

FLEISCH / VIANDES / MEAT

Schweinefilet* Medaillon an rassige Pfeffersauce und Spätzli **39.00**

Médaille de filet mignon de porc avec sa sauce au poivre et spaetzle*

Pork tenderloin medallion with pepper sauce and spaetzle*

Lamm Entrecôte* mit Dörraprikosen Kruste, Vier-Gewürze-Sauce und Bulgur **47.00**

Entrecôte d'agneau en croûte aux abricots secs, sauce aux quatre épices et boulgour*

Lamb entrecôte with dried apricot crust, four-spice sauce and bulgur*

Rinds Ribeye* an Bärlauch Butter und Kartoffelgratin **49.00**

Ribeye de bœuf avec son beurre à l'ail des ours et gratin dauphinois*

Beef ribeye with wild garlic butter and potato gratin*

Kalbshohrückensteak* an Morchelrahmsauce mit frischen Tagliatelle **54.00**

Steak de veau à la crème de morilles et tagliatelles fraîches*

Veal steak with morel cream sauce and fresh tagliatelle*

*Diese Hauptgänge sind mit saisonalem Gemüse garniert

**Ces plats sont servis avec des légumes du moment*

**These dishes are presented with seasonal vegetables*

SÜSSPEISEN / DESSERTS / SWEETS	CHF
Affogato (Vanille Glace mit einem Espresso) serviert mit Cantuccini <i>Affogato (glace à la vanille avec un espresso) servi avec des cantuccini</i> <i>Affogato (vanilla ice cream with an espresso) served with cantuccini</i>	11.50
Erdbeeren Mille-Feuille « A la Minute » und Jogurt Glacé <i>Mille-Feuilles aux fraises « à la Minute » et Glacé au yaourt</i> <i>Strawberry mille-feuilles « A la Minute » and yogurt Glacé</i>	13.00
Vanille Crème brûlée, Rhabarber Kompotte und Erdbeeren Sorbet <i>Crème brûlée à la vanille, compote de rhubarbe et sorbet fraises</i> <i>Vanilla crème brûlée, rhubarb compote and strawberry sorbet</i>	13.00
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Madagaskar Vanille Glace <i>Fondant au chocolat au cœur coulant et sa glace à la vanille de Madagascar</i> <i>Fluffy chocolate lava cake and Madagascar vanilla ice cream</i>	14.00
Eine Kugel Glace oder Sorbet nach Ihrer Wahl Mit Rahm	5.50 2.00
Aktuelle Glace und Sorbets Aromen, lassen Sie sich vom Service beraten <i>Pour les parfums des glaces et des sorbets, adressez-vous au personnel de service</i> <i>Ask the service personnel for ice cream and sorbet flavors</i>	



Lieber Gast

Wir verwenden vorwiegend frische Produkte und verzichten, wenn immer möglich, auf Zusatzstoffe. Gerne informieren unsere Mitarbeiter Sie auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten welche Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten.

Unsere Fleisch- und Fischwaren beziehen wir aus der Metzgerei Eiche, Bianchi und Fideco AG.

Deklaration Fleisch:

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Lamm	Australien/Neuseeland
Schwein	Schweiz
Parma Schinken	Italien

Deklaration Fisch:

Rotbarsch	Nordostatlantik
Wolfsbarsch	Griechenland/Türkei
Pulpo	Italien
Scampi	Madagaskar

Jakobsmuscheln	Japan
Krevetten	Vietnam

Baguette Brot	Frankreich
---------------	------------

Kennen Sie unseren Partnerbetrieb im Grossbasel? Das Restaurant Besenstiel mit direktem Zugang zum Schauspielhaus bietet Ihnen mit der Bar und Silbersaal im 1. Stock ein einzigartiges Ensemble. Gerne beraten wir Sie für Ihren nächsten geplanten Anlass.

Wir wünschen Ihnen einen kulinarischen Abend bei uns im Restaurant RhyWyera und sind bei Fragen jederzeit für Sie da.

Ihre Gastgeber

Alice und Olivier Flota-Bigliel und das RhyWyera -Team